

CHAMPAGNE

Jacky TAPPREST  
& Fils



Prestige

LA QUINTESSENCE DE L'ÉLÉGANCE



#### ASSEMBLAGE

Assemblage de Pinot Noir (40%), de Chardonnay (40%). et de Meunier (20%).

#### Dégustation

##### ŒIL

Ce vin d'un jaune intense aux reflets d'un léger vert suscite l'intérêt et appelle à la dégustation.

##### NEZ

Le premier nez dévoile des arômes de figes et de fruits confits. On y découvre une belle évolution et de belles fragrances d'agrumes.

##### BOUCHE

Ce vin de Champagne révèle un bel équilibre en bouche ainsi qu'une élégante finesse en accord avec le nez.

*La cuvée Prestige se marie à merveille avec les plats composés de poissons tels que la sole grillée, les cannellonis de crevettes ou encore les sushis.*

CHAMPAGNE JACKY TAPPREST & FILS

29 Rue de la Vallée du Landion 10200 SPOY | 06 87 11 92 70 | champagne.tapprestjacky@orange.fr